

BUNYOLS DE L'EMPORDÀ del curset amb Josep Baltà (forn Baltà)

Es una massa de BRIOIX

Els hem de fer tot seguit. No podem deixar reposar la massa per fer-los l'endemà perquè els dia que ho vaig fer així van quedar amb una crosta dura.

<u>Mides per a 1,8 kg de bunyols</u>	<u>Ingredients</u>
	<u>Preferment</u>
400 grs	farina brisa
188 ml	aigua
88 grs	llevat fresc de Paris
	<u>Massa</u>
4	ous
725 grs	farina brisa
50 ml	llet
125 grs	llard (o mantega)
30 grs	succe
21 grs	sal
31 ml	anís
48 ml	moscatell
	vainilla (essència)
	llimona (essència)
	matafaluga (picada a la ma de morter)
	oli de girasol per fregir
	succe per arrebossar

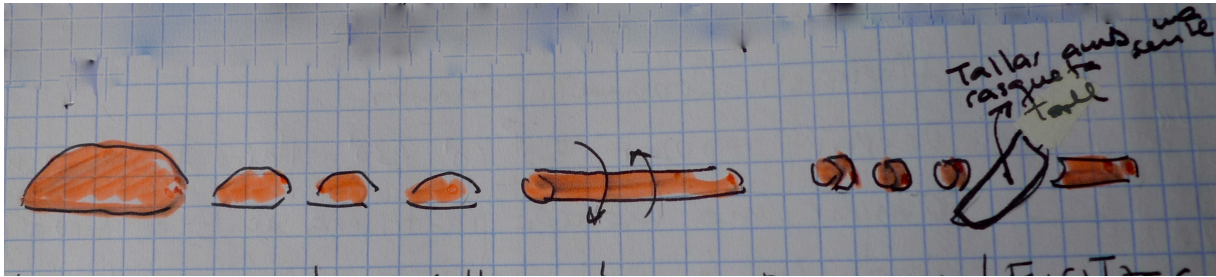
Preparar el preferment

- barrejar els ingredients. Pastar-los sobre el marbre durant uns 3 minuts.
- Deixar-ho fermentar dins d'un bol tapat amb un drap fins que dobli el volum

preparar la massa (es important seguir l'ordre indicat).

- Barrejar i pastar els ingredients indicats per a la massa (MENYS LA MANTEGA).
- Treballar-ho sobre el marbre, estirant la massa, airejant-la i tornant-la a plegar sobre si mateixa, segons el mètode Bertinet. Treballar-ho durant uns 15 minuts.
- Ara hi afegim l mantega pomada i ho tornem a treballar uns altres 5 minuts com a mínim.
- A continuació hi incorporem el preferment i ho tornam a pastar, estirant i plegat la massa durant 10 o 15 minut més.
- Deixar reposar la massa dins del bol durant 30 minuts.
- Bolquem la massa sobre el marre enfarinat i en fem unes quantes porcions.
- Amb cada porció conformem una barra més o menys cilíndrica.

- Les barres les tallarem a rodelles per tenir-ne els bunyols.



- Deixarem reposar les rodelles sobre un paper sulfuritzat lleugerament enfarinat. Les pintarem amb el dit untat d'oli i les taparem amb un drap.
- Deixar-es reposar uns 30 minuts fins que creixin una mica. EN AQUEST PUNT LES PODRÍEM CONGELAR, abans de que fermentin).
- Fregir-los en oli de gira-sol abundant i a alta temperatura (ben calent). Fregir-los lleugerament. Els bunyols han de poder donar la volta per si mateix.
- Si volem bunyols foradats, quan els agafem per fregir-los pressionarem el centre de la rodella amb els dits index i polse.
- Si els volem sencers, o els volem farcir després de crema, els fregirem sense pressionar amb els dits el centre de la rodella (1).
- Un cop fregits els ensucrem dins un bol amb bastant de sucre.

(1) Si els volem farcir de crema, no els ensucrarem. Un cop freds farem un petit tall al lateral del bunyols amb unes tisores i després aguantant el bunyol amb una ma introduïrem la cànula (mida petita) de la mànega pastissera pel tall lateral i el farcirem.

(*) Crema pastissera: consultar en el capítol de "Làctics"